ÑAPA

Weekendbijlage
van dagblad Amigoe
zaterdag 16 januari 2016

François Geurds

Meesterkok met Arubaanse roots

Pagina 8 & 9

Inhoud

Voorpagina 1

Inhoud 2

Uitgelicht 3

Trends 2016 4 & 5

Literatuur 6 & 7

Francois Geurds 8 & 9

Herinneringen aan David Bowie 10

Eten & drinken 11

Ouderwetse brievenbussen 12 & 13

Recht 14

Puzzels 15

CuraMix 16

Foto van de week.

"Bij aankomst op onze duikschool Relaxed Guided Dives aan de Weg naar Westpunt werden wij aangenaam verrast door de drie Bina's die daar op hun gemak stonden te eten van het frisse groen", aldus Petricia Botbijl. "U ziet, de Bina's wonen niet alleen in het Christoffelpark, maar ook in andere groengebieden."

Heeft u een mooie foto? Stuur hem dan naar napa@amigoe.com.

Colofon

BLADMANAGER Linda van Eekeres
email: napa@amigoe.com
telefoon: 7672000

CORRECTIE Ari Manse

VORMGEVING Wendela Ataliede
Kayla de Swart
Oscar Vanegas

Voorpaginafoto's: Mineke de Vries

Aan deze Ñapa werkten mee:

Marius Bremmer
Monique Casimiri
Derk Cools
Brede Kristensen
Judice Ledeboer
Nelly Rosa
Randy Rosa
Edsel Sambo
William ten Veen
May Voges
Mineke de Vries
Miriam de Windt
Ken Wong

Thuis.

Stilte

Monique Casimiri

Ik heb erg moeten wennen aan het binnenleven in Nederland. Ik was het zo gewend dat je buiten leeft. Op de porch rondom je huis. Binnen was je om te slapen, te douchen en om te koken. Soms zaten we binnen voor de televisie. Hoewel ik ook veel gezinnen ken die de televisie ook buiten hadden staan. Tegenwoordig met alle inbraken zie je dat helaas steeds minder. Door het buitenleven had je ook altijd een soort van indirect contact met de buren. Je hoorde hen op hun porch praten met elkaar. Niet woordelijk, maar wel dat er gepraat werd. Ik voelde me nooit alleen en had altijd een veilig gevoel. Je hoorde het gerammel van serviesgoed dat werd opgeruimd als het eten klaar was of je hoorde dat er samen muziek werd gemaakt. Ik had er nooit zo bij stilgestaan dat je altijd wel iets hoort. Als het de buren niet zijn, dan is het wel de wind die altijd waait of het ruisen van de bomen rondom je huis. Een hond die blaft in de verte of een auto die door de straat rijdt. En sinds een aantal jaren ook 's nachts het geluid van de airco of fan.

Mijn eerste maanden in Nederland waren zo stil in huis. En nog steeds kan het mij overvallen. De huizen zijn dusdanig goed geïsoleerd dat je weinig tot niets hoort van de buren of van welk geluid dan ook buiten. Daarbij kwam dat ik in het begin in een flat woonde. Wel veel buren, maar geen tuin waar je nog wat zou kunnen horen. Nu hebben we een tuin en in de zomer, als het weer het toelaat, hoor je de buren ook. Op de flat hoorde je geen conversaties van de buren. Er kwam niets door de betonnen muren heen. Al gauw stond de televisie de hele dag aan bij mij. Niet dat ik er naar keek, maar als achtergrondgeluid zodat ik niet alleen de stilte hoefde te horen.

In een later huis met buren en tuin hoorde ik af en toe de buren wel eens. Meestal in de zomer als de deuren open stonden. De buurvrouw zat graag in de tuin en ze zat er nog liever met de telefoon in haar hand. Nu vermoed ik dat ze regelmatig met anderen sprak die hardhorend waren, want elk gesprek kon ik woordelijk volgen. En dat was niet het geluid dat ik zo miste. Het gevolg was dat ik de deuren sloot en weer bevangen werd door de stilte in huis. Lang leve de televisie die ik zacht op de achtergrond kon aanzetten.

In ons huidige huis hebben we een goed contact met de buren aan de ene kant en summier met die aan de andere kant. Vanwege verbouwingen van onze kant hebben wij wel voor wat geluidsoverlast gezorgd ben ik bang. Met vertraging geven zij nu antwoord op dezelfde manier. Dus ook nu gaat de televisie aan, maar dat is nu meer om dat geluid te overstemmen.

Aan de stilte ben ik geleidelijk aan gewend. De enige momenten dat ik steevast overvallen word van de stilte is als wij met vakantie zijn geweest op Curaçao en we komen terug in Nederland. Die eerste nacht kan ik niet slapen van de stilte. Je hoort niets, geen airco, geen auto's, geen honden. Ik ken mensen die de stofzuiger aanzetten om maar iets van geluid te hebben. Ik zet de televisie uit na de zoveelste herhaling van het journaal, om te wennen aan de stilte.

Uitgelicht.

Duizenden genieten van oeuvre Boy Dap

Boy Dap (82) de koning der tumbakoningen, werd vorige week zaterdag op het Brionplein op muzikale wijze in het zonnetje gezet. Duizenden mensen woonden het door Fundashon Bon Intenshon en MCB georganiseerde concert bij waarbij nummers van de zanger werden vertolkt door onder anderen Gibi en Dibo Doran, Tico Libiee en Carlos Salsbach. Het evenement was ook te volgen via radio en tv. Boy Dap zong zelf ook nog een deuntje mee.

Foto's: **Edsel Sambo**

Trends voor 2016

"Zij die kennis hebben, voorspellen niet. Zij die voorspellen hebben geen kennis." Deze woorden waren van Lao-Tse, een Chinese wijsgeer uit de Oudheid. Toch zijn er ieder jaar 'voorspellers' van trends op allerlei gebieden. Ook de Ñapa duikt voor de eerste zaterdagbijlage van het jaar in de wereld van de nieuwste trends voor 2016 en doet een greep uit de trends die voorspeld zijn.

Tekst: **Judice Ledeboer** Foto's: **Shutterstock**

Onderwijs

Het is niet duidelijk welke kant het onderwijs opgaat en er zijn vanuit allerlei hoeken methodes, instrumenten en ideeën gekomen om het onderwijs te veranderen om de bevolking van jong tot oud anno 2016 kennis en vaardigheden bij te brengen.

Er wordt niet meer alleen gewezen naar de studenten, maar ook naar de leraren die niet voldoende geskilled zijn om het onderwijs te geven dat nodig is anno 2016. Er moeten betere studenten aan lerarenopleidingen studeren, de lerarenopleidingen moeten beter en alle leraren moeten bevoegd en vooral bekwaam zijn. Scholen moeten weer gezien worden als lerende organisaties.

Reizen

De vakantie zal meer gericht zijn op beleving en luxe. Niet alleen maar kijken, maar ook terugkomen van een reis met een gevoel dat je echt iets gedaan, gezien en ervaren hebt. Dat heet glamping. We willen luxe, maar ook terug naar de basis, bijvoorbeeld opgenomen worden in de leefwereld van een authentiek dorp. Toch willen we niet te veel inleveren. We zijn tenslotte met vakantie. Dus overnachten in een tent, maar wel met alle luxe, zoals een bad, ijskastje en roomservice.

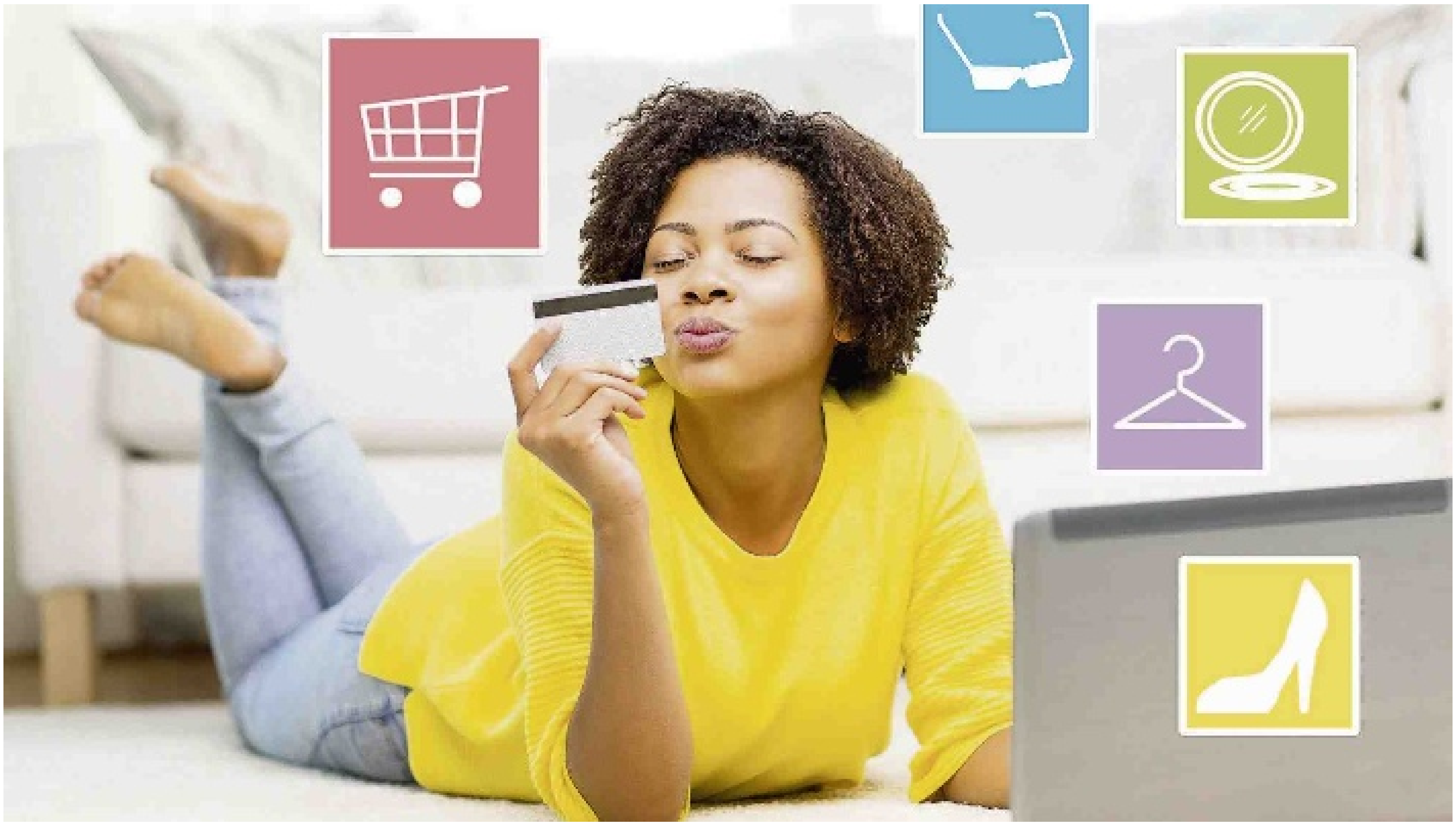
En 'single-reizen' zijn helemaal hot. Single-reizen hadden lang een negatief imago, maar langzamerhand zien de 'singles' – en dat worden er steeds meer – het positieve van een dergelijke trip. Er is voor elk wat wils. Een voordeel is dat je reist met gelijkgestemden. Ook Curaçao is ontdekt als bestemming voor single-reizen.

Voeding

De consument vraagt steeds minder naar bewerkt voedsel en drank. Hoe puurder, hoe beter. En als een voedingsmiddel bewerkt is moet er duidelijk op de etiketten staan welke ingrediënten erin verwerkt zijn. De consument wil weten waar zijn eten vandaan komt. Een nieuwe trend is om pakketten met ingrediënten voor een complete maaltijd aan te bieden. Je hoeft de supermarkt niet meer in. Een doos met groenten, rijst, aardappelen, pasta, vlees, vis of vegetarische burgers en kruiden en sauzen wordt thuis afgeleverd. Je hoeft niet eens meer na te denken over wat je wilt gaan eten, want dat denken is al door de leverancier gedaan en ook de recepten worden erbij geleverd. Makkelijker kan het niet.

Gezondheid

Hoe voorkom je dementie? Hoe word je gezond oud? De boeken over deze onderwerpen zijn niet aan te slepen. De trend om fit en gezond oud te worden is al een paar jaar gaande, maar nu wordt het echt een 'gewoonte' om meer te bewegen om gezond te blijven en gezondheidsproblemen (later) te voorkomen. Fitness is niet alleen een kwestie van actief bezig zijn, maar een levensstijl.



Online winkelen

Het gemak van online winkelen neemt ieder jaar toe en zal dit jaar verder groeien. Op Curaçao lopen we achter op dat gebied omdat er (nog) geen systeem is om direct via je bank te betalen zoals met iDEAL en PayPal.

Het aantal apps zal toenemen. De app zal een website niet zo snel verdringen, maar hoe langer hoe meer bedrijven zien in dat online zichtbaarheid vergroot wordt door een app te ontwikkelen.

Kleding

De grote modehuizen lieten hun collecties voor 2016 al maanden geleden zien. En wat zij aangeven wordt dikwijls gezien als trendvolgend voor de kledingindustrie. De kleding voor vrouwen heeft roesjes en laagjes, de lengte voor rokken en jurken wordt tot ver over de knie en dan moet de stof vooral heel zwierig om het lichaam wapperen. De kleding is vrouwelijk, de kleuren roze, oudroze, rood en steenrood komen veel voor.

Mannen schenken ook meer aandacht aan hun persoonlijke- en kledingstijl. Vooral bedrukte T-shirts en V-hals shirts zijn hot. De mode wordt ook meer oversize. Niet alles meer zo strak, maar broeken met bandplooi en ruime jasjes. En veel kleuren. Bloemetjesblazers zijn dé trend voor 2016.

Woning

Als je echt helemaal mee wilt komen in 2016 is de trend in huis zo veel mogelijk natuurlijke materialen, zoals hout en natuurlijke stoffen als bekleding en alles wit of in pasteltinten. En dan een muur in de kamer in een felle kleur geverfd. De banken (sofa's) zijn groot, met veel kussens waar je lekker op kunt loungen.

Mobiliteit

Verder wordt alles 'mobieler'. Werken vanaf de laptop, zittend op een terrasje. Want waarom zou je op kantoor gaan zitten, als je ook vanuit een veel relaxter plekje kunt werken? We staan tenslotte 24/7 in contact met de hele wereld en elkaar. Mobiel werken gaat het bureau hoe langer hoe meer vervangen.

Arbeidsmarkt

De roep naar vakmensen is al jaren aan de gang, en nu pas wordt daar gehoor aan gegeven. Een goede timmerman is goud waard en dat geldt voor veel beroepen waarbij met de handen gewerkt wordt. 'Ik ben timmerman', klinkt in 2016 sexier dan 'ik ben accountant'. Administratieve banen verdwijnen, want de computer neemt alles over. Dus leer timmeren en metselen.

En er komen beroepen die nu nog niet bestaan en als er vraag naar komt zijn de mensen (nog) niet opgeleid. Dat gaat problemen geven. Bedrijven moeten meer visie ontwikkelen om te weten waar ze over vijf jaar willen zijn en hoe ze dat willen bereiken, met welk personeel.

Dat betekent creatief en meer out-of-the-box denken, want de ontwikkelingen gaan snel en we lopen continu achter de feiten aan. We hebben creatief denkende mensen nodig.

Mentale balans

Mindfulness, yoga, meditatie, het lichaam ontgiften en ademhalingstechnieken toepassen horen bij de levensstijl van 2016 en bij het leven net zoals tanden poetsen. Deze technieken worden niet alleen door 'alternatieve' mensen gedaan. Ook je buurman doet het, al zal hij het niet van de daken schreeuwen.

Dus, ga in 2016 lekker timmeren in een zwierige rok en gebloemd T-shirt, maar doe je eerst een paar yoga-oefeningen voordat je begint en bestel je voedingsbox. Na het timmeren ga je 5 kilometer wandelen (goed voor je hersens), boek je op je gemak een single-reis of een vijfsterrentent met opgemaakt bed en een bad. Dan nestel je je in je witte zitkamer op een hele grote bank en bestel je online wat je allemaal nodig hebt. Je moet alleen je eten uit de voedingsbox nog klaarmaken. Je kunt ook een pizza bestellen en cash afrekenen.

Kamperen in een tent met de luxe van een hotelkamer.

Mindfulness, yoga, meditatie, het lichaam ontgiften en ademhalingstechnieken toepassen horen bij de levensstijl van 2016.

Schrijven in ballingschap:

De kranten staan vol met berichten over de grote stroom vluchtelingen in Europa. Onder deze migranten bevinden zich ongetwijfeld ballingen. Mensen, die niet terug kunnen naar hun vaderland. Mensen, die in een nieuw land moeten aarden. Mensen die in een andere taal moeten leren denken. Kinderen, die diep getraumatiseerd (kunnen) zijn.

Tekst: **Derk Cools**
Foto: **Shutterstock**

Wat dat precies betekent vind je heel goed terug in het literaire werk van Ágota Kristóf, die in 1956 na de Hongaarse opstand tegen de Russische bezetter vluchtte naar het Westen. Ze is een schrijver in ballingschap ten voeten uit. Haar hoofdwerk de 'Tweelingen Trilogie' laat naar mijn idee goed zien hoe diep ballingschap de ziel kerft en de wereld totaal op zijn kop zet.

Haar Trilogie is een sprekende illustratie van dit schrijven in ballingschap. Ontheemding als literair onderwerp. Wat dat inhoudt, zal ik aan de hand van deze Trilogie toelichten. Maar eerst iets over het bijzondere moederland van Ágota Kristóf in hartje Europa.

Boedapest aan de Donau

In 1956 zat ik als zeventienjarige jongen gekluisterd aan de radio te luisteren naar reportages over gevechten in de straten van Boedapest – de hoofdstad van Hongarije – over het binnenrollen van Russische tanks en de vlucht van opstandelingen naar het Westen. Ik herinner me nog goed het gevoel van machteloosheid.
In 1969 kwam ik voor het eerst van mijn werkzame leven in Boedapest. Op het terrein van de handelsbeurs had Nederland een economische voorlichtingsstand, waar het portret van de toenmalige koningin Juliana hing en veel oudere mensen nieuwsgierig een kijkje kwamen nemen. Ze vertelden me dat na de Eerste Wereldoorlog veel leeftijdgenootjes als ondervoede kinderen tijdelijk in Nederlandse gastgezinnen waren opgevangen. Deze kinderen waren eigenlijk vluchtelingen van de Eerste Wereldoorlog en zij waren dat niet vergeten.
In het begin van de jaren negentig keerde ik terug als adviseur voor herstructurering van de Hongaarse industrie. Het IJzeren Gordijn in Midden-Europa was inmiddels opgetrokken. Er was weer vrij verkeer van personen tussen de landen in Europa. Boedapest was niet meer de spookstad van brede boulevards zonder auto's, maar een levendige stad van druk bezochte terrasjes en winkels, een bruisende metropool aan de Donau.
De afgelopen twee jaar ben ik opnieuw in Boedapest geweest en logeerde er in een hotel aan het plein bij het Keleti treinstation. De plek waar deze zomer duizenden migranten bivakkeerden zoals dagen lang op de tv te zien was.

Jugendstil Boekcafé

Aan de voorname Andrássy Avenue in Boedapest bevindt zich een prachtig Jugendstil-gebouw met de naam Paris, het zogenoemde Boekcafé. Het huisvest een boekhandel van drie verdiepingen hoog. Bovengekomen met de roltrap stap ik een zaal van geboende vloeren en kristallen luchters binnen. De spiegelwanden vermenigvuldigen de glazen op de bar en brengen de obers in beweging. Hier drinkt men koffie en eet men Sachtertorte zoals gebruik was in de tijd van de Oostenrijks-Hongaarse dubbelmonarchie onder regie van de Habsburgers. Men leest hier het boek dat men in de winkel beneden heeft gekocht.

Temidden van de overvloed aan Hongaarse boeken is er een kleine afdeling buitenland, heel klein. Voor de buitenlander een beetje de omgekeerde wereld. Maar Hongaarse boeken moeten nu eenmaal worden vertaald. Het Hongaars is een vreemde eend in de zee van Indo-Germaanse en Slavische talen rondom. Volgens linguïsten behoort het Hongaars tot de Finno-Oegrische taalgroep. Alleen al om de bijzondere taal heeft Hongarije een geheel eigen identiteit.

Maar terug naar de boekhandel. Ik sprak met de boekhandelaar over Hongaarse schrijvers als Sandor Marái, György Konrad en Imre Kertész (Nobelprijswinnaar in 2006). Ik zei hem dat ik ook het werk van Ágota Kristóf op de plank had gezien. Hij trok zijn wenkbrauwen op en zei: "Ja, zij is, geloof ik, meer bekend in het buitenland dan in Hongarije." Ik lachte ter geruststelling: "Natuurlijk, ze heeft haar romans geschreven in het Frans, maar ze is een groot Hongaars schrijver. Ze is na haar vlucht uit Hongarije haar leven lang, wat je noemt een schrijver in ballingschap geweest. En haar boeken dragen daarvan de sporen."

ontheemding in de literatuur

Ágota Kristóf (1935-2011)

Kristóf is bekend om de Trilogie van de Tweeling, bestaande uit 'het Dikke Schrift', 'het Bewijs' en 'de derde Leugen'.* Ik vind het bij uitstek intrigerend als werk van een balling, omdat ze de Trilogie heeft ontdaan van Hongaarse karakteristieken. Het leven van de Tweeling speelt zich af in een land zonder naam en een tijd zonder jaartallen, hoewel het verhaal duidelijk in Midden-Europa is gesitueerd. De vertelling vindt plaats in een tijdloze herinneringsruimte. Het maakt het werk universeel, herkenbaar ook voor elke balling. Tegelijkertijd zegt Kristóf in een interview dat de hoofdpersoon in wezen de grensplaats K. is, die geïnspireerd is op het stadje Kőszeg, waar ze haar jeugd in een internaat heeft doorgebracht nadat ze van haar broertje was gescheiden. Kristóf kwam na haar vlucht in Zwitserland terecht. Daar werkte ze als arbeider in een horlogefabriek – hoe kan het anders? Ze sprak, las en schreef geen woord Frans. Ze was analfabete en leefde in een sociale en culturele woestijn, naar eigen zeggen. Kristóf zegt dat het Frans haar moedertaal vermoordde. Toch werd haar werk in Hongarije en in Frankrijk bekroond.

De Tweelingen trilogie

De Trilogie van Kristóf geeft inzicht in de existentiële schok, die een balling diep in zijn hart ondergaat. In de Trilogie vertelt de tweeling Lucas-Claus over het kinderleven in oorlog en armoede. Een jeugdtrauma. In 'het Dikke schrift' is de tweeling aan het woord, in 'het Bewijs' is Lucas (hij) de verteller, in 'de Derde Leugen' een Ik, afwisselend Claus of Klaus. De vertellers zeggen dat hun verhaal verzonnen is of moet zijn. Of ze beweren dat het fictie is, die op waarheid berust. Het verwart de lezer (zoals ook de balling voortdurend in verwarring verkeert). Het is niet uitgesloten dat de tweelingbroer (Claus) een bedenksel is. Lucas heeft geen broer. Of wel? Wie 'het Dikke Schrift' heeft geschreven, kan zelfs de politie, die onderzoek doet naar de identiteit, niet achterhalen. Het trauma van Lucas is de vlucht over de landsgrens, waarbij hij van Claus wordt gescheiden en de vader omkomt in het mijnenveld tussen de prikkeldraadversperringen. Maar ook dit lijkt bedacht, een verzinsel, fantasie, een leugen. Want in deel drie, 'de Derde Leugen', vermoordt moeder de vader en raakt Lucas gewond. Hij verdwijnt in een internaat. Over zijn leven in het andere land doet hij er het zwijgen toe.

Waarheid en werkelijkheid verwisselen stuivertje. De lezer wordt opgezadeld met de waarheidsvinding. Stelen, liegen, pesten, folteren, lijden, doden, het is een zaak van overleven voor de tweeling. Het gebeurt aan de lopende band en zonder enig moreel oordeel. De tweeling vindt – heel opmerkelijk – een eigen ethiek uit. Grootmoeder, bij wie de tweeling omwille van hun veiligheid wordt gestald, is hun voorbeeld. Ze is de heks.

Zo ingewikkeld als het verhaal lijkt, zo helder is de Trilogie geschreven. De taal is ontdaan van elke versiering, adjectieven zijn geschrapt, informatie is verkozen boven gevoelens. Het is de werkelijkheid die aan het woord is. Kristóf ontwikkelt een eigen taal, puur Frans zonder omwegen. Ogenschijnlijk geeft ze direct toegang tot de werkelijkheid, maar daarmee springt levensgroot de paradox in het oog dat de taal niet de werkelijkheid kan onthullen. Het is een systeem dat over de werkelijkheid wordt heen gelegd.

In de Trilogie vervult het (dikke) schrift de rol van verdubbeling. Niets is waar, niets is onwaar. Het (her)schrijven is een middel tot overleven. De lezer vraagt zich af: lezen we nu de Trilogie of het Dikke Schrift en van wie is het schrift, van Lucas of Claus? En ook Mathias, de aangenomen, kreupele zoon van Lucas, houdt in navolging van zijn stiefvader een schrift bij. Schrijven is een poging de werkelijkheid onder controle te krijgen, de waarheid naar zijn hand te zetten. Maar bij elke pennenstreek vindt een transformatie plaats, een kleine of grote verschuiving tussen personen, plaatsen, gebeurtenissen. Of, om dichtbij Kristóf te blijven, wordt een grens overschreden – een fysieke landsgrens, een grens van de identiteit (Lucas of/en Claus), de grens tussen werkelijkheid en waarheid, de grens tussen het ene en het andere totalitaire systeem, tussen leven en dood. Altijd is er in de waarneming het bewustzijn met zijn ongekende inhoud, die vormt en omvormt. Met recht kan men de Trilogie omschrijven als grensliteratuur, misschien zelfs als borderline literatuur.

Fantoompijn

Ik denk dat ballingen dit voortdurend ervaren. Zij willen greep krijgen op hun nieuwe omgeving en stuiten op de vraag wie ze zelf zijn en of hun verhaal niet een verzonnen reconstructie van herinneringen is. Het gaat daarbij om eigen herinneringen maar ook om de veranderende verhalen over het leven van vroeger, over het geboorteland, over de geschiedenis van het land, die opnieuw en anders wordt verteld.

De balling ondergaat een tweevoudige crisis: het verlies van het geboorteland en van zijn jeugd. Beide worden onbereikbaar, bestaan niet meer. Alleen de herinnering is er en de reconstructie van de herinnering. Het geheugen is een verzamelplaats, waar de werkelijkheid zich vermomt of verbergt (heimwee is zelfbedrog?). Dit verhevigt de identiteitscrisis. De schrijver/balling gaat een onbegonnen strijd aan om behoud van de eigen ziel. Kristóf diept dit gevecht tot op de bodem uit. In de Trilogie laat zij zeggen dat ze ware geschiedenissen wil schrijven, maar dat op een bepaald ogenblik de geschiedenis onverdraaglijk wordt, juist door haar waarheid.

De Trilogie laat ten slotte zien wat de verbeelding doet. Verschijnt eenmaal de tweeling in het verhaal, dan gaat deze zijn eigen gang. Kristóf lijkt niet meer in staat om Lucas of Claus in het gareel te houden. De personages zijn haar de baas in de herinneringsruimte van de roman, waar onbekende wetten van de verbeelding heersen. Ingezet tegen de vervreemding en de eenzaamheid ontpopt de verbeelding zich als herhaalde leugen. Als schrijver in ballingschap opent Kristóf ons de ogen voor het menselijke drama van de ontheemding en de eenzaamheid van de balling. In zijn 'Alibis, Essays on Elswhere' herinnert André Aciman aan de Franse filosoof Merleau-Ponty, die spreekt over fantoompijn van het geheugen, gevoel over iets dat niet meer bestaat. Ballingschap roept fantoompijn op, gevoelens over wat is afgerukt – de jeugd, het geboorteland.

De trilogie van Kristóf is een aangrijpend werk, geschreven in grote eenvoud als van een sprookje 'Er was eens…', het allergrimmigste sprookje van het verloren geboorteland en de verloren jeugd, van een leven op drift. Behalve de trilogie schreef Kristóf onder andere De Analfabete, Gisteren, Ergens (korte verhalen). Zij kreeg in 2011 de nationale, Hongaarse Kossuth prijs voor haar gehele oeuvre. Voor het Dikke Schrift ontving zij de Europese prijs voor Franstalige literatuur.

Letra

Aleksandr Skorobogatov

Aleksandr Skorobogatov (1963) is een bijzondere schrijver. Hij werd geboren in de Sovjet-Unie, in de deelrepubliek die thans Wit-Rusland heet, in een dorp vlak bij de toen nog provinciale grens met Litouwen. Hij volgde de toneelschool, wilde schrijver worden, maar zijn kritische toon beviel de Sovjet-censuur niet.

In zijn vrije tijd werkte hij aan romans, die ook na de val van de Berlijnse Muur in 1989 niet mochten verschijnen in Wit-Rusland. Het land hield vast aan communistische principes, daarin later gesteund door Venezuela. Geen steun van Skorobogatov. Hij verloor op verschrikkelijke wijze zijn zoon en besloot zich in West-Europa te vestigen. Tegenwoordig woont hij in Antwerpen.

Zijn romans zijn in Nederlandse vertaling verschenen. Ook dat ging niet zonder slag of stoot. In een interview naar aanleiding van de recente publicatie van zijn 'Portret van een onbekend meisje' moppert hij over de censuur in West-Europa. "De uitgever wilde dat ik de laatste vier pagina's zou bewerken. Mijn hoofdpersoon moest zelfmoord plegen. Bovendien zou het beter zijn als ik het zou indikken naar 160 pagina's. Dit alles uit commerciële gronden. Terwijl men in het Westen denkt dat er geen censuur bestaat, is die wel degelijk aanwezig… en-

kel de aanleiding is anders: de ideologie of de dictatuur van de commercie. De kern blijft hetzelfde."

Verder verzucht hij dat 'we hier steeds meer in de richting van journalistiek proza gaan'. "De media hebben kapstokken nodig, thema's waarop kan worden aangehaakt, hapklare brokken. Een neo-modernisme is nodig om mensen opnieuw te leren lezen."

Zijn nieuwste roman is een indringend en betoverend verhaal over zowel de schoonheid als de tragiek van een hevige liefde tussen twee jonge mensen. De achtergrond wordt gevormd door barbaarse omstandigheden die worden gevoed door een volstrekt gevoelloos regime.

Skorobogatov zegt erover: "Mijn uitgangspunt met Portret van een onbekend meisje was zo veel mogelijk weggaan van de tijd na de dood van mijn zoon. Een vlucht in een totaal ander verhaal, vol pracht en praal, waarin nog iets echt gevolgen heeft. Het leven is mild in het begin en wordt alleen door ouders, door de maatschappij verzwaard. Pas toen ik de proeven aan het lezen was, realiseerde ik me dat het ook een afrekening was met mezelf, dat ik over mijn eigen jeugd aan het vertellen was en op die manier samenvloeide met mijn zoon. Een maand na het proces was ik teruggekeerd van Moskou naar Antwerpen, met de gruwelijke details in mijn voorhoofd gebrand en ik voelde dat ik het aan het begeven was als mens."

Ondertussen heeft hij het lezende publiek wel een prachtig cadeau gegeven.

Aruba inspireert meesterkok François Geurds

Meesterkok François Geurds heeft een Arubaanse moeder. Hij gebruikt zijn afkomst als inspiratie, maar haalt ook daadwerkelijk ingrediënten van de eilanden. Geurds experimenteert en tovert met geuren en smaken. Recent opende hij zijn derde restaurant: een noodle bar met streetfood, naar een idee uit Shanghai.

Tekst en foto's: **Mineke de Vries**

Als je in Rotterdam de deur binnenstapt van de Noodle Bar, waan je je werkelijk in Shanghai. Geurds maakte er een straatje zoals in Shanghai na, waar je met een rieten mandje langs kraampjes loopt en je ingredienten bij elkaar shopt. Aan het eind van het straatje loop je rechtstreeks de keuken in, waar je je mand afgeeft en waar je maaltijd wordt gewokt met de door jou uitgekozen spullen. Nog verder doorlopend kom je in een grote eetzaal waar tafels en stoelen staan en waar je wacht tot je een seintje krijgt dat je gerecht klaar is. De tafels zijn gedekt met placemats, die bestaan uit stukken Chinese krant.

Geurds: "Het is een heel nieuw concept in Nederland, je ziet het verder nergens. Ik kreeg het idee toen ik laatst in Shanghai was. Het is heel laagdrempelig en het gaat dan ook echt om streetfood: spareribs, noodles, saté, soep. Tussen de 5 en de 10 euro kun je hier eten, de soepen zijn tussen de 10 en 17,50 euro."

Stilzitten geen optie

De Noodle Bar is inmiddels zijn derde locatie, vertelt Geurds terwijl we samen aan een uiterst smaakvol gerecht zitten uit de 'personeelspot'. Hij heeft twee andere FG-restaurants in Rotterdam. Het eerste, dat twee Michelin-sterren heeft, is gevestigd in de Lloydstraat, en anderhalf jaar geleden begon hij zijn tweede restaurant aan de Katshoek, FG Foods Labs, dat één ster heeft. "Dat is Spaans georiënteerd, met een mix van Japans wat betreft de keuken, maar ook qua inrichting. Ik vind Spanje, het land, de mensen e, de taal gemakkelijk en het eten fantastisch."

In september is daar een paar panden verderop de Noodle Bar bijgekomen. Met zijn creativiteit en ondernemerszin is dit ongetwijfeld niet het einde. "Maar eerst is het de bedoeling deze zaak verder te perfectioneren, stilzitten is geen optie."

De openingstijden van alle restaurants zijn op elkaar afgestemd, zodat François overal kan zijn. Alle zaken zijn gedurende twee weken na de kerst en drie weken in de zomer dicht. Dan is het tijd voor eventuele verbouwingen, verfbeurten en opknapwerkzaamheden. "Bovendien moeten mijn mensen ook eens met vakantie kunnen." In zijn vrije weken is Geurds zelf zo veel mogelijk op reis om nieuwe inspiratie op te doen, bij voorkeur in Azië en Zuid-Amerika.

Arubaanse traditie

Zijn opleiding en ervaring deed hij wereldwijd op. "Het is een kwestie van constant leren en bijscholen." Het begon in de keuken bij zijn Arubaanse moeder. "Ik groeide op in de traditie van de Arubaanse keuken, een traditie waarin eten erg belangrijk is. Als achtjarige stond ik al bij mijn moeder te kijken, geïnteresseerd in voeding en eten." Toen zijn moeder van Aruba naar Nederland kwam, leerde ze in Eindhoven François' vader kennen, waar François ook werd geboren.

"Ik weet nog dat alle jongens om me heen naar het vwo en gymnasium gingen en mij uitlachten omdat ik kok wilde worden. Wel leuk trouwens toen één van hen jaren later bij mij in Londen kwam solliciteren."

Na de mavo deed hij de Middelbare Hotelschool (consumptieve technieken) in Limburg en hij specialiseerde zich bovendien in management, marketing en mediatechnieken. Vervolgens deed hij de sterklas in Utrecht. "Ik werkte en deed ervaring op in de bakkerij, slagerij, bediening, keuken en volgde er steeds opleidingen en trainingen bij." Zo vertelt hij en passant dat hij bijvoorbeeld cum laude voor de Slagers Vakopleiding slaagde. Hij organiseerde trainingen, deed veel catering en werkte in New York, Londen, België en Italië. In Londen werd hij als souschef bij The Fat Duck – waar hij ook leermeester was – in 2005 nummer één van de wereld, in New York was hij chef van Le Bernadette, het enige driesterren visrestaurant ter wereld. "Maar als je overal souschef en chef bent geweest krijg je de ambitie iets voor jezelf te beginnen." Dat gebeurde in Rotterdam, hij was toen 29. "Het werd Rotterdam omdat deze stad dezelfde energie, dezelfde vibe heeft als New York, waar ik net vandaan kwam. Daar woonde ik bij de haven en hier ook weer, dat is kennelijk mijn plek."

Meesterstitel

Uiteindelijk mocht hij zich op zijn 32e meesterkok noemen, de meesterstitel in de vakbekwaamheid gastronomie. Een titel die je niet zomaar krijgt. "Het gaat om allerlei dingen, niet alleen of je goed kunt koken. Een ballotagecommissie kijkt hoe je je bedrijf runt, dat wordt op allerlei punten getoetst. Daarnaast wordt gekeken naar wat voor persoon je bent, welke trainingen je hebt gedaan, hoe je je hebt ontwikkeld bijvoorbeeld op het gebied van marketing, maar ook hoe je bent als leermeester. Bovendien is het een vereiste om diverse aanbevelingen binnen te halen en in een interview moet je vertellen wat je doel is." Voor je de titel krijgt, word je bij allerlei bedrijven geplaatst. "Dat zijn niet de eerste de beste: het Amstel hotel, Juliana, Chalet Royal, Parkheuvel, stuk voor stuk dus topzaken. Je moet je constant bewijzen en daarnaast moet je je in je studie steeds bewijzen." Uiteindelijk leg je een examen af en wordt de meesterstitel toegekend door de Stichting Vakopleiding Horeca. Voor Geurds duurde het hele traject een jaar of twaalf.

In de vooropleiding word je hiervoor al geselecteerd. Geurds: "Wij waren met een aantal de eerste lichting in Nederland. Van de twintig die begonnen zijn er uiteindelijk vijf over." Voor hem is de kern van het succes: weten wat je wilt, dat is de kunst en jezelf daarin steeds verrijken.

Pastechi's

De Arubaanse invloed is wel degelijk merkbaar in de keuken van deze meesterkok. "Ik maak veel Arubaanse hapjes zoals pompoensoep en ik werk ook veel met Aloë Vera, wat ik overigens van de plantages op Aruba hierheen laat komen. Maar ik laat me ook inspireren door pastechi's, Johnny cakes, stoba's. Ik maak het dan wat moderner, bijvoorbeeld door een ander model pastechi, een andere vulling, wat verfijnder, wat munt erbij, beetje dragon. Aruba inspireert, er is altijd iets nieuws, er zijn ook altijd andere leermethoden." Maar het is vooral de liefde voor Aruba die hem inspireert.

Hij kwam er vroeger geregeld met zijn moeder bij haar zussen, er wonen daar nog veel familieleden en vrienden. "Ik bezocht ook Curaçao en Bonaire, maar de link met Aruba is het grootst. Ik kom er nu nog één keer per jaar, vaak op uitnodiging of voor speciale gelegenheden." Zo kookt hij geregeld voor de ministeries, komt er op uitnodiging van Mike Eman, of voor charity dinners en uitwisselingsprojecten. Er is namelijk een directe uitwisseling tussen koksopleidingen (consumptieve technieken) op Aruba en Nederland. Graag zou hij ook daar wat opzetten: "The door is open."

Bloody Mary

Naast dit alles is hij zo'n tien uur per week te vinden in zijn laboratorium, een ruimte vol met flesjes en potjes, waar hij experimenteert met stoffen en smaken. "Wat ik daar doe, is ingrediënten zo gebruiken dat de smaak optimaal wordt. Ik ontwikkel er nieuwe dranken, nieuwe gerechtjes. Daar worden de nieuwe gerechten uitgeprobeerd voor de kaart, die vier keer per jaar wisselt. Je moet wel elke keer met iets nieuws komen. Zo heb ik daar bijvoorbeeld ook mijn eigen gin tonics gemaakt aan de hand van vijftien soorten gin die ik heb ontwikkeld." Wat hij in het laboratorium ontwikkelt is puur om te gebruiken voor zijn werk, hij wil het geenszins commercieel maken.

"Veruit het mooiste wat ik daar heb gemaakt, is een heldere Bloody Mary. Daar ben ik echt supertrots op. Ik kan er natuurlijk niks over zeggen, want dat is top secret. Maar omdat het mijn favoriete drankje is, wilde ik het ook mooi maken om te zien, het moest een mooi helder sapje, zo helder als water worden en dat is gelukt. Ik gebruik dat bijvoorbeeld bij een hapje tussendoor."

Koken voor de koning

Geurds heeft vast personeel in dienst in zowel de restaurants als in het laboratorium. Aan zijn personeel stelt hij drie basiswaarden waaraan men moet voldoen: passie, respect en inzet. De rest komt vanzelf: je kunt altijd je doel bereiken als je maar een goede inzet hebt. Hij leidt ook leerlingen intern op. "Mijn missie is om het vak staande te houden, ik wil het bestaansrecht geven. Wil ook mijn ideeën delen, mijn creaties delen, daarom schrijf ik wekelijks columns en rubrieken in diverse kranten." Zijn naam gaat overal rond, maar als persoon blijft hij graag op de achtergrond, of hij nu voor koning Willem-Alexander kookt of koning Filip van België: "Het is net als met andere gasten: ik wil ze iets moois laten proeven."

Filosoof

Op de vraag wie zijn voorbeeld is, aan wie hij zich optrekt, is zijn antwoord verrassend. "Een persoon die mij inspireert is Bill Gates. Het gaat om zijn manier van denken, hij is een visionair. Ik vind hem een soort filosoof, dat ben ik zelf ook. Ik denk over alles voor, in plaats van na. Als je gaat nadenken ben je te laat. Het lijkt soms of mijn acties impulsief zijn, maar voor mezelf ben ik altijd voorbereid omdat ik heb voorgedacht. Ik kan druk overkomen, maar ik krijg daar enorm veel energie van." De filosofie zit hem ook in de gerechten, dat uit zich in creativiteit, gelinkt aan een herinnering. "Met mijn gerechten probeer ik altijd door de smaak een herinnering op te roepen. Als ik iets creëer probeer ik een herinnering, vaak een jeugdherinnering teweeg te brengen. Dat kan zijn door een ijsje met knetters erin – o ja, dat hadden we vroeger ook – of bijvoorbeeld een suikerspin op het eind. Ik vind het prachtig om door middel van eten herinneringen op te roepen."

Wat hij in alles wil, is puur koken, het moet natural zijn in de ingrediënten die hij gebruikt. "Ik koop mijn spullen in hier in Rotterdam in de local buurtjes, maar laat ook spullen uit Japan komen en dus ook uit Aruba."

Naast het feit dat Geurds een geweldige kok is, is hij ook een uitstekend marketeer. "Ik heb mij ontwikkeld op veel gebieden van het ondernemerschap, zodat ik alles zelf kan. Ik zet ook mijn producten zelf in de markt, ik kan veel lawaai maken in de pers en media en daarbij heb ik natuurlijk inmiddels een goed netwerk. En daarnaast houd ik bijvoorbeeld proeverijen, wijn- en spijsavonden." Maar ook over de inrichting heeft Geurds zijn eigen ideeën. Op alle terreinen van het restaurantwezen dus: een veelzijdig mens.

Toekomst

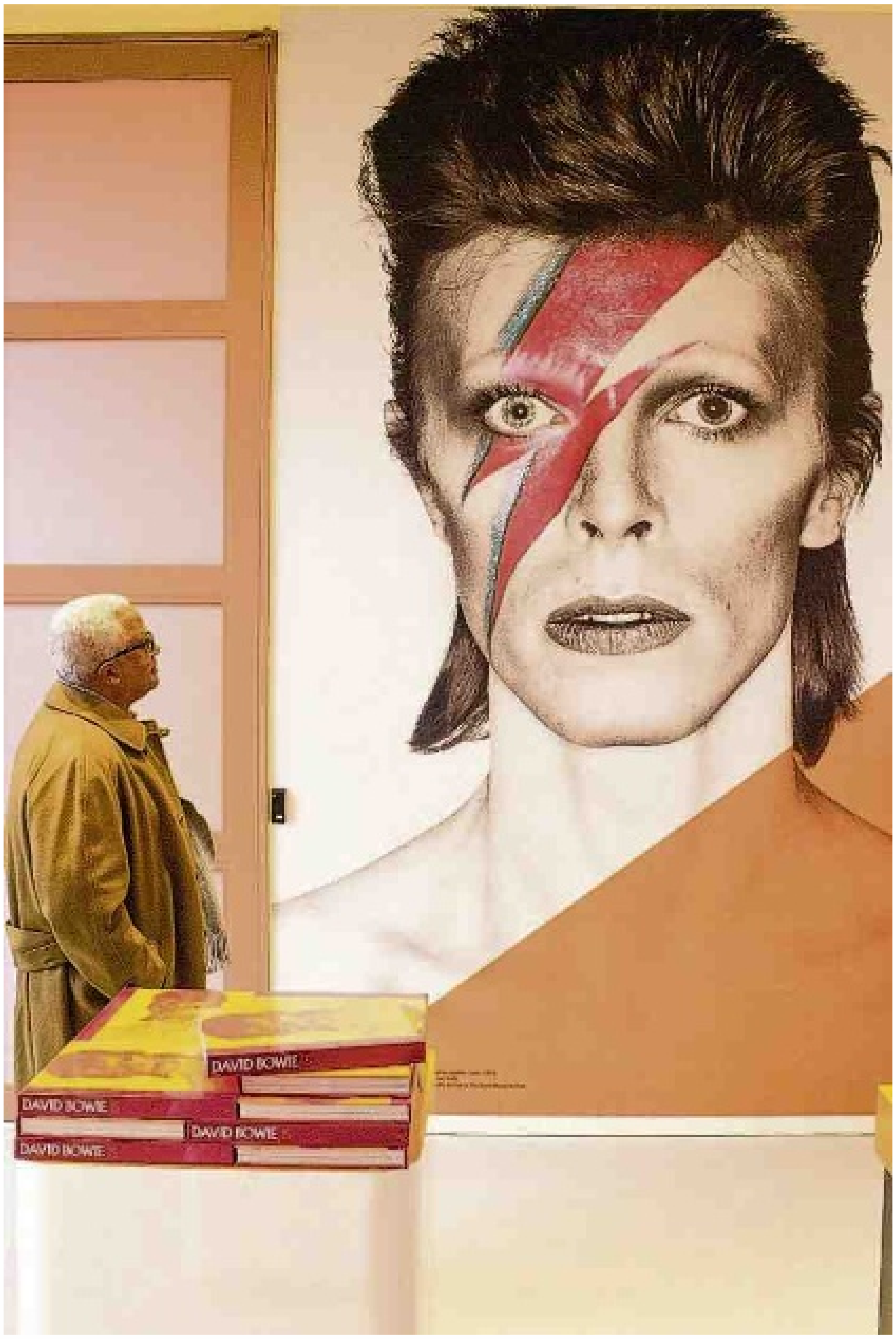
Hij mag dan in Nederland zijn geboren, hij zal ooit eindigen op Aruba, dat is een ding dat zeker is."Daar is het paradijs, ik hou van de eilanden, dat geweldige weer! Ik ga hier het geld verdienen – ik ben een oude sok aan het vol sparen – om daar dan relaxed te gaan chillen. Misschien duurt het nog tien, vijftien jaar? Maar dan lig ik wel aan het strand."

Tot die tijd is hij met zijn vak bezig, wil zich verder specialiseren en professionaliseren. "Ik wil creëren, ik wil mooie dingen maken." Met als doel: mensen laten genieten, want dat is zijn drijfveer.

De muziek voor David Bowie verstomde zondag voor eens en altijd. Op 69-jarige leeftijd overleed de Britse popzanger aan de gevolgen van kanker. Wereldwijd reageerden mensen geschokt. Ook op Curaçao werden er tranen gelaten. Ñapa vroeg aan drie muziekliefhebbers naar hun mooiste David Bowie herinnering.

Tekst: **Nelly Rosa** Foto: **Randy Rosa**

Herinneringen aan David Bowie



Sergio 'Boy' Bakmeijer uit Curaçao die momenteel in Nederland is, is een van de bezoekers van de tentoonstelling over David Bowie in het Groninger Museum. "Ik heb een breder beeld gekregen van zijn excentrieke levensstijl. Het was een echte wereldburger die de wereld een muzikale erfenis heeft nagelaten."

Betekenis voor muziek

Diana Lebacs (68) is actrice, theatermaker, Papiamentsdeskundige en auteur. Ondanks dat ze geen uitgesproken David Bowie fan is werd ze door het nieuws van zijn overlijden gegrepen.

"Ik werd er een beetje stil van. Bowie was te jong om nu al heen te gaan. Verschillende vragen gingen door mijn hoofd. Was er niets meer dat hij aan zijn ziekte had kunnen doen? Had ik hem maar kunnen adviseren."

"Ik bleef ermee bezig. Als onderdeel van mijn rouwproces bekeek ik de Facebookpostsover zijn overlijden, luisterde naar zijn muziek en las interviews met Iman, zijn echtgenote. Ik was en ben meer betrokken bij Iman dan bij David Bowie. Ik hield van het modellenwerk. Dat die twee een koppel waren, was mij totaal ontgaan. En dat al 24 jaar! Ik las dat pas in zijn necrologieën. Dat vond ik prachtig. Ik vind haar prachtig. Het zijn twee prachtige mensen bij elkaar."

"Ik was gefascineerd door zijn kameleonachtige veranderingen die indruk wisten te maken. Op Facebook schreef ik over Bowie 'E tabata un homber ku a biba su bida den tur faseta'. Hij heeft iets nagelaten wat van grote betekenis is voor de muziek. Ik bewonder hoe hij het leven ten volle heeft benut. Ook al was ik geen fan, Bowie was onmiskenbaar aanwezig. Je kon niet om hem heen. Hij was een icoon. Zijn heengaan is een gemis. Ik vind het sneu. Ik had hem best een paar jaren meer gegund."

> "Ik was gefascineerd door zijn kameleonachtige veranderingen."

Niet zo egocentrisch

De liefde voor David Bowie begon voor journalist Oscar van Dam (44) in zijn tienerjaren. "Een van de eerste singeltjes, misschien wel de eerste, die ik heb gekocht was 'Modern Love' (1983). Kort daarna kwamen de hits 'Let's Dance'(1983) en 'China Girl'(1983)."

"Als 12, 13-jarige jongen dacht ik: 'Goh, leuke muziek'. Later kwam ik erachter dat hij veel gave nummers heeft gemaakt. Vanafde jaren '60 heeft hij verschillende hits gehad en ook heel uiteenlopendesoorten muziek gemaakt. Toen ik daarachter kwam ben ik blijven luisteren. Ook nu nog. In de week voor zijn overlijden draaide ik toevallig elke dag een nummer van hem in mijn auto."

"Wat ik stoer aan hem vond is dat hij nieuwe wegen in ging en zichzelf opnieuw uitvond," Vertelt Van Dam.

"Ik schrok toen ik hoorde dat hij was overleden. Ik had het niet verwacht. Tegelijkertijd dacht ik Jeetje er is net een nieuwe plaat van hem uit, een expositie over hem is net in Groningen geopend. Dat hij ziek was heeft hij goed verborgen gehouden."

"Ik volgde zijn persoonlijke leven niet. Natuurlijk wist ik met wie hij getrouwd was, wist ik dat hij een zoon had, Zowie. Dat soort basisdingen, zoals dat zijn echte achternaam Jones was. Ik was vooral fan van het enorme aantal goede nummers dat hij gemaakt heeft. Ik was niet fan van de persoon David Bowie. Ik vond hem altijd wel een soort voorbeeld van goede smaak. Wat ik heel knap van hem vind is dat hij altijd zo zonder eigen belang met heel veel goede artiesten heeft samengewerkt. Dat heeft ervoor gezorgd dat er altijd iets moois uitkwam. Hij was niet egocentrisch zoals andere artiesten."

"Mag ik nog een goed liedje van hem noemen? 'Rock 'n Roll Suicide' (1972) is echt een wereldnummer."

Een rock 'n rol' hart

Indirect heeft David Bowie een hoop betekend voor deejay Marc van Dale (51). "David Bowie was het grootste voorbeeld van mijn oudste broer, die veels te vroeg is overleden. De muziek van David Bowie is mij met de paplepel ingegoten. Uit de slaapkanmer van mijn broer schalde zijn muziek. Mijn broer wilde ook veel op hem lijken. Zelfs het kapsel was hetzelfde."

"Als ik aan de muziek van David Bowie denk, denk ik aan 'Golden Years' dat op de begrafenis van mijn broer werd gedraaid. Een rasechte David Bowie fan zal het niet met mij eens zijn, maar 'Let's Dance' is volgens mij zijn beste nummer. Het was zijn grootste hit. Het is het voorbeeld van een mooie samenwerking tussen een disco (Niles Rodgers) en een rock 'n roll artiest. Voor de radio gaan de platen er in als koek. Andere persoonlijke favorieten zijn 'Ashes to Ashes' (1980) en 'Fame' (1975). Het latere werk van de zanger vind ik beduidend minder."

"Zijn dood had ik in de verste verste niet zien aankomen. Dat je anderhalf jaar ziek bent en dat zo geheim kunt houden bewijst dat je de regie van je eigen leven goed in handen hebt. Ik vond het een ware schok. Ik hoop niet dat er meer van dit soort iconen binnenkort heengaan. Als je naar zijn muziek luisterde was het een echte band en nooit gepolijst zoals de Backstreet Boys. Hij had een rock 'n rol hart."

Food for thought.

Hoe meer groenterecepten, hoe beter!

Vanwege de feestdagen een korte pas op de plaats, maar nu gaan we weer verder met de culinaire wereldreis. In deze editie een groentegerecht uit de Filippijnen. Zoals vaker gesteld: groente is het meest belangrijke onderdeel van uw maaltijd! Dus hoe meer verschillende recepten, hoe beter.

Tekst: **Miriam de Windt** Foto's: **Shutterstock**

De Filippijnse keuken staat in de schaduw van de meer bekende keukens uit de buurlanden, zoals Thailand, Indonesië, China en zelfs Vietnam. Deze verdient echter toch erkenning door de invloeden van de Spaanse, Mexicaanse en Amerikaanse keuken. Het resultaat is een keuken die de geschiedenis van het land weerspiegelt en die nergens anders te vinden is.

In het algemeen ligt de nadruk op een minimale bereiding met verse ingrediënten en weinig kruiden. Meestal worden er veel sauzen bij de maaltijd geserveerd, zodat iedereen het gerecht naar eigen smaak kan kruiden. Zelden worden er verschillende gangen geserveerd, alle gerechten worden tegelijk opgediend.
Indien u graag kluift en met de handen eet, dan moet u beslist naar de Filippijnen. Hier wordt u niet bestraft als u met de handen eet, zoals velen van ons als kind. Het is zelfs traditioneel in de landelijke gebieden.
Verse vis en vers fruit zijn volop en makkelijk verkrijgbaar. Volgens de literatuur zijn mango's uit Filippijnen 's werelds lekkerste.
Koken met kokosolie of -vet is tegenwoordig een soort hype geworden. We kenden de zelfgemaakte kokosolie van vroeger voornamelijk voor uitwendig gebruik bij pijnen (spier-, bot- en hoofdpijn) en griep. Nooit gedacht dat 20-30 jaar later ontdekt is dat kokosolie of kokosvet eigenlijk ook gezond is als spijsolie.
Kokosolie of -vet bevat verzadigde vetzuren die goed hittebestendig zijn. Het heeft een hoog rookpunt.
Meervoudig onverzadigde vetzuren (mov's) niet. Door het lage rookpunt van mov's wordt de chemische structuur aangetast bij verhitting en worden er schadelijke vrije radicalen gevormd.
Plantaardige oliën als maïsolie, soja-olie, zonnebloemolie en saffloerolie bevatten veel mov's. U kunt deze oliën beter koud gebruiken.
Oliesoorten die enkelvoudig onverzadigde vetzuren (eov's) bevatten, kunnen iets beter tegen verhitting. Bijvoorbeeld olijfolie. Maar het wordt ook weer niet aangeraden om te frituren met olijfolie. Met kokosolie kan dat wel.
U vraagt zich nu af: wat is dan het verschil met reuzel? Reuzel bevat toch ook verzadigde vetzuren?
Het verschil ligt in de chemische structuur van de vetzuren.
Reuzel is dierlijk vet met vetzuren van lange koolstofketen. Terwijl kokosolie plantaardig is met vetzuren van middellange koolstofketen. Ons lichaam kan hier beter tegen.
Om meer hierover te weten, kunt u zoeken op: vetzuursamenstelling van kokosolie, olijfolie, roomboter, reuzel, et cetera.
Kokosolie is wit van kleur en vast bij kamertemperatuur (circa 20-22 graden Celsius of lager). Het smeltpunt van deze olie is vanaf 24-26 graden. Met andere woorden: in winkels met een airco dient het kokosvet vast te zijn, niet vloeibaar. Als dit wel het geval is, kan het een geraffineerde vorm van kokosolie zijn en mist het de gezonde eigenschappen.
Kokosolie of -vet kan inwendig worden gebruikt, om te koken of in plaats van boter op brood, maar ook uitwendig voor huid en haren.
Garnalenpasta, ook wel trassi of terasi genoemd, wordt gemaakt door fermentatie van gezouten garnalen. Trassi is verkrijgbaar als pasta, in poedervorm of als een droge koek die u kunt raspen of in stukjes snijden. Trassi is bijna onmisbaar in de verschillende cuisines van Suriname, Indonesië, Thailand en Vietnam. En nu weten wij dus ook in de Filippijnen.
Door het fermenteren en het hoge zoutgehalte is trassi lang houdbaar. Indien u nog nooit eerder trassi heeft gebruikt, laat u zich niet afschrikken door de sterke, onplezierige penetrante geur. Ik kan u verzekeren dat dit omgekeerd evenredig is met de smaak die het aan gerechten geeft.

Miriam de Windt is diëtiste en natural nutritionist. Tel. 520-6932

Palmsuiker

Palmsuiker wordt verkregen van de arengapalm. De naam voor arenga palmsuiker in Indonesië is 'gula java'. Van alle gezonde zoetstoffen is palmsuiker waarschijnlijk het minst duur, hoewel u met een halve kilo steviablaadjes ook erg lang kunt doen. Palmsuiker is echter een stuk praktischer in het gebruik dan steviablaadjes.
Palmsuiker bevat wat vitaminen, mineralen, eiwitten en aminozuren. Dit in tegenstelling tot geraffineerde witte kristalsuiker dat alleen geraffineerde koolhydraten (suikers) bevat.
Ondanks dat palmsuiker gezonder is dan kristalsuiker is het toch niet verstandig om er veel van te gebruiken. Het is altijd beter om te wennen aan een eetpatroon met minder zoetstoffen.
Dit groentegerecht bevat veel ijzer, kalk en vitamine A. Deze voedingsstoffen zijn afkomstig van de kousenband en de kokosmelk. Jammer genoeg levert de kokosmelk ook veel calorieën, vetten en verzadigde vetten. Het bevat geen cholesterol. Plantaardige voedingsmiddelen bevatten nooit cholesterol.
De verzadigde vetten zijn weliswaar van middellange keten vetzuren, die minder schadelijk zijn dan lange keten verzadigde vetzuren. Maar te veel is ook weer niet goed. Eventueel kunt u minder kokosmelk nemen dan het recept aangeeft. Of bij het opscheppen minder van het vocht nemen.
Dit is weer een heel andere manier om kousenband klaar te maken. Kousenband is een vrij goedkope groente en ruim verkrijgbaar. Dat het tevens rijk is aan kalk, ijzer en vitamine A is een groot pluspunt. We kunnen concluderen dat door de voedingswaarde, verkrijgbaarheid en prijs, kousenband als verse groente vaak bij u op tafel mag komen. Het is dan bijzonder handig om verschillende recepten voor kousenband te hebben. Dus ook een Filippijnse wijze.

Kook mee met May.

Gestoofde kousenband uit de Filippijnen

Ingrediënten:
2 eetlepels kokosolie
1 ui, schoongemaakt en kleingesneden
3 tenen knoflook, gepeld en fijngehakt
3 cm verse gember, geraspt
1 stengel citroengras, kleingesneden
4/5 kleine rode chili's, zaadjes verwijderd, fijngehakt (voorzichtig!)
1 eetlepel garnalenpasta
1 eetlepel tamarindepasta
1 eetlepel palmsuiker
2 blikken kokosmelk van 400 gram elk
De schil van 2 limoenen
1 pond kousenband
Zout en versgemalen zwarte peper
1 bosje verse korianderblaadjes

Bereidingswijze:
De olie verhitten in een wok en de ui, knoflook, gember, citroengras en rode chili's bakken tot ze lekker ruiken en wat kleur krijgen.
De garnalenpasta, de tamarindepasta en de suiker toevoegen en vervolgens de kokosmelk en de limoenschil.
Het mengsel aan de kook brengen, vuur temperen en de kousenband toevoegen.
Met de deksel schuin op de pan de kousenband gaar koken.
Met zout en peper afmaken. Met de koriander garneren.
Met rijst en meer chili's serveren.

Eet smakelijk

May

Het verhaal achter de ouderwetse

Toen ik onlangs van de parkeerplaats van Promenade Shopping Center weg wilde rijden, viel mijn oog op een hoog model ouderwetse rode gietijzeren brievenbus. Ik stapte even uit om er een foto van te nemen. Al eerder zag ik vergelijkbare brievenbussen in andere voormalige Nederlandse koloniën: in Suriname, op Aruba, maar ook in Indonesië. Wat is het verhaal achter deze brievenbussen?

Tekst en foto's: **Marius Bremmer**

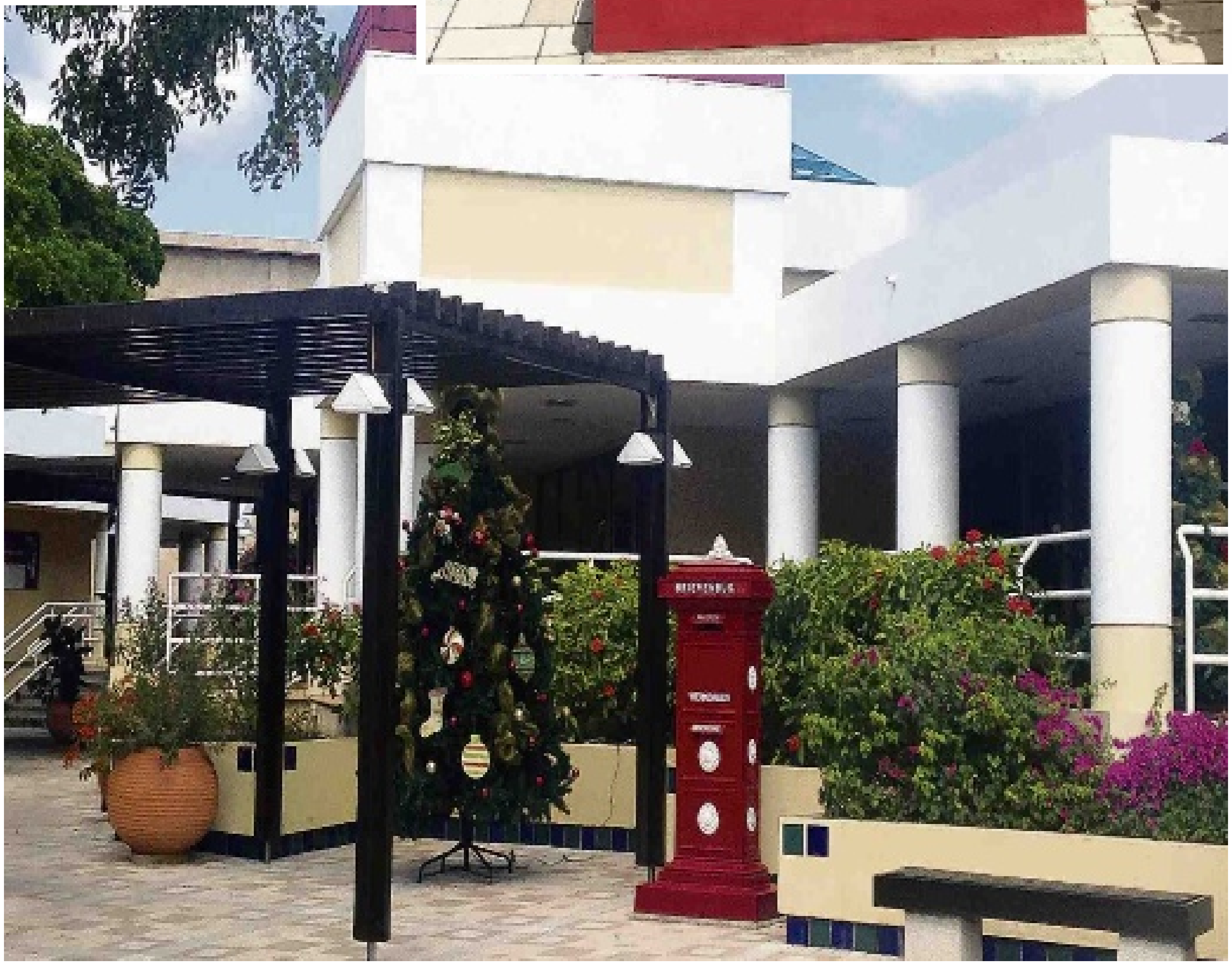
In Suriname staat een vergelijkbare brievenbus naast het beruchte Fort Zeelandia. Figuurlijk is het ding daar een beetje op de grote historische hoop terechtgekomen, tegen de muur van het vervloekte fort en vlak naast een afgedankt standbeeld van koningin Wilhelmina.

Ook in Kota, het voormalige centrum van Batavia (nu de Indonesische hoofdstad Jakarta) staat nog een exemplaar. Die staat daar overigens weer wel precies waar hij hoort: voor het 'kantor pos', het postkantoor. De in reliëf aangebrachte Nederlandse woorden zoals 'brievenbus' waren jaren geleden overgespoten met de Indonesische termen, maar nu staat hij er weer strak in de lak. Ook op Midden-Java, in de stad Yogyakarta, stond ik een keer oog in oog met een rode brievenbus van Nederlandse makelij: hier betrof het een exemplaar met de gleuf aan de zijkant en een melding op de voorkant wanneer welke lichting geschied was.
Afgelopen zomer kiekte ik de Arubaanse variant, die ik al vaker zag staan naast 'Toren Willem III' en Fort Zoutman.

Industrieel erfgoed

Koos Havelaar van het Museum voor Communicatie in Den Haag verklaart desgevraagd: "Die dingen wegen 400 kilo per stuk. Eigenlijk moet je ze vastzetten tegen een muur, ze raken namelijk makkelijk uit balans. En als ze vallen breken ze in stukken."
Havelaar is van huis uit kunsthistoricus en twee dagen per week conservator posthistorie van het Museum voor Communicatie.

Auteur Marius Bremmer bij de gietijzeren brievenbus in Jakarta.



De ouderwetse rode brievenbus bij Promenade Shopping Center.

rode brievenbussen

"Vroeger had je het Postmuseum, dat was al omgedoopt tot het PTT-Museum toen ik er in dienst trad. Sinds 1999 heet het Museum voor Communicatie." Voordat Havelaar conservator post werd, was hij jaren actief op het gebied van industrieel erfgoed. Dat doet hij naast zijn werk als museumconservator nog steeds vanuit zijn eigen bedrijf Havelaar Erfgoed Projecten. "Gietijzer valt ook onder industrieel erfgoed, dus vraag maar wat je over die brievenbussen wilt weten!"

Afdankertjes

Havelaar weet inderdaad alles over brievenbussen. "De brievenbus die u op Curaçao zag is de eerste standaard brievenbus en diende van 1850 tot 1965. Vanaf 1960 kwam de kunststof 'tweelingbrievenbus' in gebruik. Afdankertjes van het grote gietijzeren exemplaar werden ook wel naar overzeese gebiedsdelen verscheept. Ik weet van een zending naar Suriname."

Van groen naar rood

De eerste producent van de standaard brievenbus was IJzergieterij L.I. Enthoven in Den Haag. "Dit bedrijf verwierf een eerste order van zeventig exemplaren, tegen een prijs van destijds 47 gulden per stuk."
Tegelijkertijd kreeg de Haagse blikslagerij Candel de opdracht 140 afsluitbare binnentrommels te vervaardigen, het was namelijk niet de bedoeling dat de buslichter de geposte brieven in handen kreeg.
Het lichten van de bus was dus niet veel anders dan het verwisselen van de volle voor een lege blikken trommel. Eenmaal op het postkantoor aangekomen, opende een postbeambte de volle trommels.
Havelaar: "De brievenbussen van 1850 waren eerst grachtengroen, zeg maar monumentgroen. Die stonden in Amsterdam, Rotterdam, Den Haag en Utrecht. In verband met de invoering van aparte postzegels voor drukwerk, werd in 1869 in de bestaande standaardbrievenbussen een tweede inwerpgleuf voor drukwerk aangebracht."

Afwijkend model

Exemplaren tot die tijd stonden op een stenen voetstuk, maar vanaf 1870 werden ze geheel van gietijzer gemaakt. Vanaf 1905 maakten ook andere ijzergieterijen de grote gietijzeren brievenbus. "Toen veranderde dus de kleur, want rood was de kleur van de posterijen", weet Havelaar. En o ja: "Er was ook een afwijkend model, met een gleuf aan de zijkant, die zijn weer van lichter materiaal gemaakt."

Vanuit mijn jeugd weet ik nog dat er in de hal van het hoofdpostkantoor waar ik woonde ook zo'n brievenbus stond.

Mijn laatste vraag aan Havelaar: "Staan er ook nog grote gietijzeren rode brievenbussen in Nederland zelf of alleen nog maar op Curaçao en op andere plaatsen in de voormalige Nederlandse koloniën?" Havelaar stelt me gerust: "Veel hoofdpostkantoren zijn opgeheven, maar in Nederland zelf staan er nog een kleine vijftien als klein monument in dorpen en op pleinen. Maar ook hier in ons museum in Den Haag. Kom maar eens kijken."

In Suriname staat er een oude brievenbus tegen de muur van Fort Zeelandia.

Het exemplaar bij Fort Zoutman op Aruba, naast Toren Willem III.

De brievenbus in Yogyakarta op Midden-Java, een exemplaar met de gleuf aan de zijkant en een melding op de voorkant wanneer welke lichting geschied was.

Verbod van nevenwerkzaamheden

Steeds vaker zie ik in de praktijk dat in een arbeidsovereenkomst een zogeheten 'verbod van nevenwerkzaamheden' is opgenomen. Wat houdt dit verbod eigenlijk in? Een werknemer heeft in beginsel het recht om naast zijn fulltime baan andere betaalde werkzaamheden te verrichten. Het is om verschillende redenen denkbaar dat een werkgever dat echter geen goed idee vindt.

Tekst: **William ten Veen**

Gezien de bedrijfsbelangen is het voor een werkgever belangrijk om daarover duidelijke afspraken te maken. Dit kan door middel van het opnemen van een verbod van nevenwerkzaamheden in de arbeidsovereenkomst, inclusief bijbehorende boete bij overtreding van het verbod.

Een veel voorkomende tekst van een verbod van nevenwerkzaamheden behelst dat een werknemer alleen nevenwerkzaamheden mag uitvoeren als hij daarvoor schriftelijke toestemming heeft verzocht en gekregen van zijn werkgever. Daarbij valt een onderscheid te maken tussen (i) nevenwerkzaamheden die verband houden met het werk dat een werknemer bij een onderneming uitvoert (al dan niet op fulltime basis), (ii) betaalde nevenwerkzaamheden en (iii) een absoluut verbod op alle (neven)werkzaamheden.
Een algeheel verbod van nevenwerkzaamheden kan inbreuk maken op (volgens velen) onze belangrijkste wet, zijnde de Staatsregeling. Daarin zijn namelijk het recht van vrije arbeidskeuze en het recht op privacy geregeld. Deze rechten eindigen uiteraard niet als een werknemer bij een werkgever in dienst treedt. Het belang van een werknemer bij zijn vrije arbeidskeuze en de invulling van zijn privéleven blijven uiteraard ook na indiensttreding bij een werkgever bestaan. Een absoluut of een te stringent verbod van nevenwerkzaamheden is daarom vernietigbaar, omdat er in een dergelijke situatie aan het belang van de werknemer wordt voorbijgegaan.
Nevenactiviteiten zijn er in verschillende verschijningsvormen. Denk bijvoorbeeld aan de advocaat die tevens commissaris is bij een cliënt en de IT-specialist die met behulp en door gebruik van de computers van zijn werkgever pornografische websites exploiteert en in stand houdt.
Door het opnemen van een verbod van nevenwerkzaamheden kan de werkgever nevenwerkzaamheden van een werknemer (proberen te) reguleren.
De wijze van tot stand komen van een verbod van nevenwerkzaamheden is vormvrij, zodat het ook mondeling kan worden overeengekomen. In het kader van (bewijs van) het bestaan van een dergelijk verbod, heeft het uiteraard de voorkeur om het verbod schriftelijk overeen te komen.
De meest verregaande vorm van het verbod betreft 'een absoluut of onvoorwaardelijk verbod tot het verrichten van betaalde of onbetaalde nevenwerkzaamheden in welke vorm en omvang dan ook'.
Een voorwaardelijk verbod verbiedt nevenwerkzaamheden, tenzij de werkgever toestemming geeft. Uit de aanwezigheid van de eis van (schriftelijke) toestemming door de werkgever, vloeit een informatieverplichting van de werknemer voort. Het specifieke verbod van nevenwerkzaamheden verbiedt alleen de door de werkgever omschreven specifieke nevenactiviteiten.
De werknemer die zich niet houdt aan het overeengekomen verbod van nevenwerkzaamheden pleegt in beginsel wanprestatie jegens zijn werkgever. In de praktijk adviseer ik werkgevers altijd om een boetebeding bij overtreding van het verbod op te nemen in de arbeidsovereenkomst.
Voordeel van een dergelijk boetebeding is dat de werknemer een boete verbeurt bij overtreding van het verbod van nevenwerkzaamheden, zonder dat de werkgever expliciet hoeft aan te geven wat de daadwerkelijke schade is.
Als er geen boetebeding is opgenomen en er is sprake van wanprestatie kan de werkgever de schade vorderen, maar deze moet dan wel worden bewezen en inzichtelijk worden gemaakt. Bij overtreding van het verbod van nevenwerkzaamheden zal het niet eenvoudig en zelfs soms onmogelijk zijn om te bewijzen wat de daadwerkelijke schade is als gevolg van de overtreding van het verbod van nevenwerkzaamheden door de werknemer.
Gezien de impact van de aanwezigheid van een verbod van nevenwerkzaamheden en de gevolgen bij overtreding daarvan, dient een verbod van nevenwerkzaamheden redelijk te zijn. Wat is wel en wat is niet redelijk? Dat is vaak lastig te bepalen en afhankelijk van alle omstandigheden van het specifieke geval. Mag het uitvoeren van al dan niet betaalde nevenwerkzaamheden bijvoorbeeld wel na werktijd? Het is van belang dat er een balans bestaat tussen de belangen van de werkgever en die van de werknemer. Tegenover het beschermen van de bedrijfsbelangen voor de werkgever staat het kunnen uitoefenen van het grondwettelijke recht van vrije arbeidskeuze en het recht op privacy voor de werknemer.
Weer terug naar de advocaat en de IT-specialist. Het behoeft naar mijn mening geen nadere uitleg dat de advocaat die tevens commissaris is bij een cliënt, bijvoorbeeld een bank, er voor moet waken dat er geen sprake is van tegenstrijdige belangen. Maar in beginsel lijkt het niet onredelijk om deze nevenwerkzaamheden uit te voeren. De IT-specialist zal niet overeind kunnen houden met een beroep op het recht van privacy dat zijn nevenwerkzaamheden redelijk zijn.
Opmerkelijk zijn de nevenwerkzaamheden in ieder geval, zeker zijn ze niet redelijk (en zelfs potentieel schadelijk voor de werkgever) bij een afweging van alle belangen. Indien partijen discussie hebben over de inhoud en strekking van een opgenomen verbod van nevenwerkzaamheden of een ander inzicht hebben wat redelijk is, zal de rechter uiteindelijk het laatste woord hebben.
Uiteraard zal ook de werknemer zich redelijk en billijk moeten opstellen. Dit betekent dat bepaalde nevenwerkzaamheden toch verboden kunnen zijn, zelfs al er geen verbod op nevenwerkzaamheden in de arbeidsovereenkomst is opgenomen. Een werknemer mag logischerwijs geen nevenwerkzaamheden verrichten waarmee hij concurreert met zijn eigen werkgever.
A contrario betekent dit niet dat alle niet-concurrerende nevenwerkzaamheden zijn toegestaan. Als een werknemer bijvoorbeeld door zijn nevenwerkzaamheden niet meer de arbeidsprestatie kan leveren die van hem verwacht mag worden (omdat hij overdag te moe is), mag de werkgever de betreffende nevenwerkzaamheden verbieden.

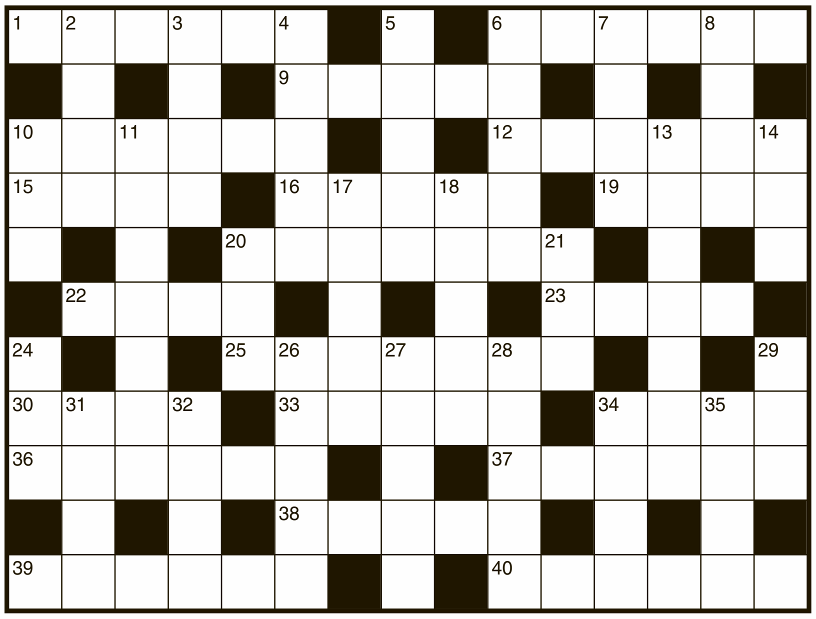
Mr William ten Veen is advocaat en partner bij BBV Legal tenveen@bbvlegal.com

Puzzels.

PRIJSPUZZEL

HORIZONTAAL
1 naaldboom, **6** openbaren, **9** oude stad in Klein-Azië, **10** papierformaat, **12** vulkaanmond, **15** vulkanisch gesteente, **16** duikboot, **19** golfterm, **20** herrie, **22** injectie, **23** moeraspalm, **25** Aziaat, **30** eertijds, **33** aaneenschakeling, **34** Arabische havenstad, **36** oxidatielaag, **37** te vorderen bedrag, **38** Bijbelse stad, **39** dansschoen, **40** wijze van handelen.

VERTICAAL
2 Amerikaanse staat, **3** raad eens, **4** ondeugend, **5** zuil, **6** religieuze groepering, **7** Amerikaanse staat, **8** insecteneter, **10** luchtvaartmaatschappij, **11** citroenkruid, **13** onderzeese bom, **14** rondedans, **17** naamspeldje, **18** ondoorzichtig, **20** muzieksoort, **21** rivier in Oostenrijk, **24** grondstof voor bier, **26** volzin, **27** gewas, **28** ziekte aan de luchtwegen, **29** Duits voegwoord, **31** verlichtingsmiddel, **32** pastelkleur, **34** plaats in Frankrijk, **35** echtgenoot.



Uit de inzendingen van de Amigoe-puzzel van vorige week is als winnaar van de weekprijs van 25 gulden getrokken:

Vi Frank Tanki
Leendert 52 – A
Aruba

Bertha Rijke
Borinquenweg 41
Curaçao

De winnaar kan zijn/haar prijs na identificatie ophalen op het kantoor van de Amigoe. Curacao: Kaya Fraterna di Skèrpènè z/n tot drie uur n.m. Aruba: Bilderdijkstraat 16-2 tijdens kantooruren. Bonaire: Shon Ma Carolina, Kaya Nikiboko Noord 18.

Oplossingen moeten zowel op Curaçao als Aruba zijn ingediend op woensdag voor 12:00 uur. Gelieve duidelijk op de enveloppe te vermelden: Amigoe-puzzel.
Vanuit Bonaire kan de oplossing gefaxt worden naar Curaçao: (00599-9) 767-4744.

SUDOKU

Schrijf alle cijfers 1 t/m 9 in alle verticale kolommen, alle horizontale rijen én in alle vierkantjes van 3 x 3 vakjes.

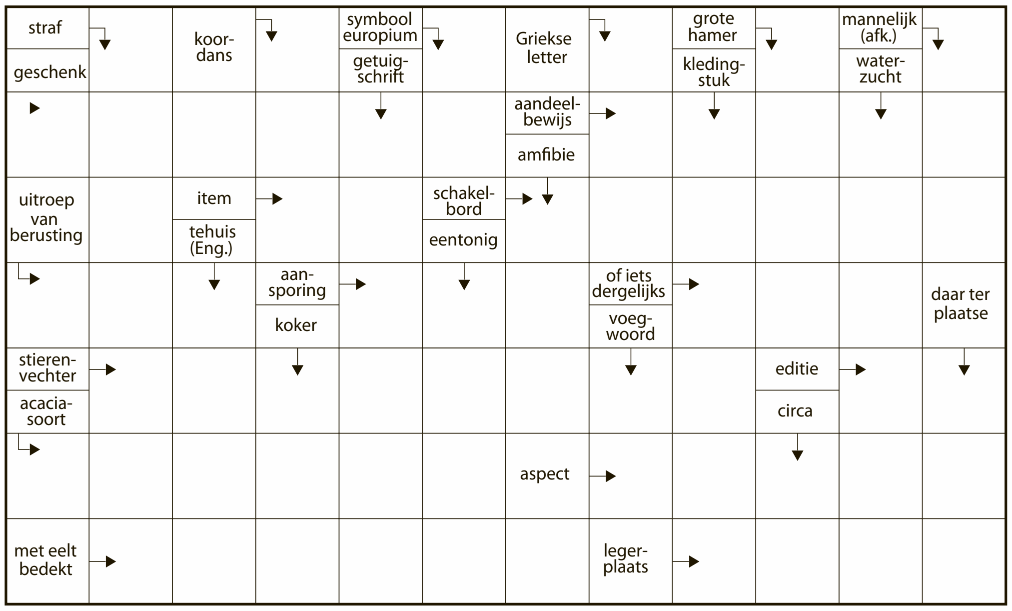
LIGHT

		6					5	
4								2
	5				1	8	7	9
	9	1	4	3	5			
7				2			6	
					7			4
3	6		7			9		
			3	8				6
1	4	9	2				3	

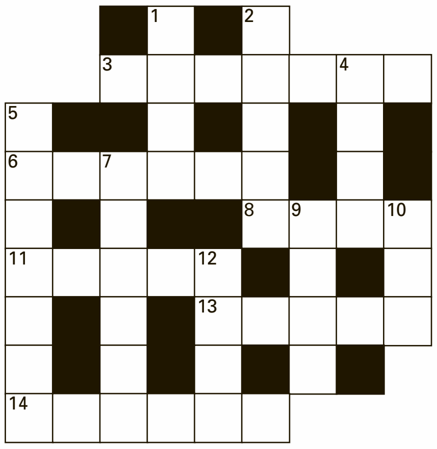
HEAVY

1			7				8	
		3					5	
	4	5		6				
						9	6	
	9					2		1
3								
				5		3		6
8		2					7	
					1	4		

ZWEEDSE PUZZEL



CRYPTOGRAM



HORIZONTAAL:
3. Heel mooie afbeelding (7); **6.** Het register van een kip (6); **8.** Weer een deel van deze schop (4); **11.** Die drank is niet troebel (5); **13.** Schepen met boter (5); **14.** Die vreemde bazen proberen een meisje over te halen (6).

VERTICAAL:
1. Oorlogservaring (4); **2.** Uitgegraven gang (5); **4.** Van die letter begrijp ik niets! (4); **5.** Studentenhuisvesting? (7); **7.** Die bevalligheid stellen gedetineerden op prijs (6); **9.** Walmende hoop (4); **10.** Aan die inzet kan men verslaafd zijn (3); **12.** Deelbaar moment (4).

WOORDZOEKER

K	T	R	O	M	M	E	L	R	E	M	R	A
O	H	W	O	N	D	E	R	M	O	O	I	E
S	A	O	W	N	P	G	O	E	T	Z	M	L
T	T	O	V	S	T	T	R	A	Z	O	A	A
S	L	S	R	A	I	G	C	A	O	A	N	Z
C	L	E	E	O	A	R	R	R	P	L	A	A
H	V	O	N	V	E	R	H	O	O	P	T	K
O	A	E	O	M	D	C	D	S	E	E	I	A
O	E	M	M	M	O	N	Z	I	N	N	I	G
L	V	I	F	N	U	E	A	U	G	F	E	E
S	D	H	O	O	I	S	C	H	E	L	F	N
E	U	M	R	K	R	S	E	E	R	O	O	D
K	O	L	K	T	R	A	A	T	S	R	R	A
S	L	E	U	T	E	L	G	A	T	A	T	I
A	J	W	N	A	K	E	N	I	N	E	S	R
S	A	E	R	E	P	M	A	G	F	N	T	A

In deze mengelmoes van letters zijn al de onderstaande woorden verstopt. Streep alle woorden door. De resterende letters vormen dan regel voor regel van links naar rechts gelezen de oplossing van deze puzzel.

ALLROUND
ALPENFLORA
AMFORA
AMPERE
ARIADNE
AZALEA
CLOWN
DIMMER
DRANG
EMOTIONEEL
EREZAAK
FIGARO
GRAPPIG
HANDVEST
HOOISCHELF
HOVAARDIG
KOSTSCHOOL
MELASSE
MERCATOR
MONOCHROOM
MUSETTE
NAKEN
ONTGROENEN
ONVERHOOPT
ONZINNIG
OVERSPEL
PAULUS
RAZZIA
SJEKKIE
SLEUTELGAT
SLOOM
STAARTKLOK
STROFE
TEHUIS
TROMMELREM
WONDERMOOI
ZAKAGENDA

© Sanders Puzzelboeken/160116

OPLOSSINGEN VORIGE KEER

Light

3	4	5	6	2	9	7	1	8
1	9	2	7	4	8	5	6	3
8	6	7	5	1	3	9	2	4
4	2	8	9	6	1	3	5	7
9	5	6	2	3	7	8	4	1
7	3	1	4	8	5	6	9	2
6	1	3	8	9	2	4	7	5
5	8	4	1	7	6	2	3	9
2	7	9	3	5	4	1	8	6

Heavy

6	1	8	2	7	3	5	4	9
3	2	5	8	4	9	6	7	1
9	7	4	5	6	1	3	2	8
7	4	1	3	8	5	9	6	2
5	9	2	7	1	6	4	8	3
8	6	3	9	2	4	1	5	7
2	3	9	6	5	8	7	1	4
4	5	7	1	3	2	8	9	6
1	8	6	4	9	7	2	3	5

Cryptogram:
Horizontaal: 3. Boertje; 6. afdoen; 8. stal; 11. beurs; 13. teren; 14. kanaal.
Verticaal: 1. Solo; 2. Frans; 4. Jona; 5. kasboek; 7. deuren; 9. turf; 10. lijn; 12. stoa.

Woordzoeker: HALFBAKKEN

Zweedse puzzel

■	S	■	H	■	D	■	W	■	Z	■	G
S	T	R	U	I	S	■	E	L	E	V	E
■	R	■	I	N	■	L	E	U	N	E	N
R	O	E	■	N	E	E	■	D	O	R	■
■	P	L	E	I	D	O	O	I	■	S	E
B	E	K	E	N	D	■	N	E	G	U	S
■	R	E	G	G	A	E	■	K	E	S	P

Prijspuzzel

Z	E	E	P	A	D	■	M	■	T	E	N	R	E	K
O	■	L	■	F	R	U	I	T	I	G	■	A	■	A
U	■	L	A	L	A	■	E	■	N	O	V	A	■	N
T	A	E	L	■	K	O	R	S	T	■	E	B	R	O
■	L	■	G	E	E	N	■	P	O	E	L	■	E	■
K	A	D	E	■	■	E	L	I	■	■	D	R	U	M
■	A	■	B	A	A	R	■	E	E	N	S	■	M	■
O	F	I	R	■	T	A	A	R	T	■	L	A	A	R
P	■	N	A	V	O	■	D	■	S	P	A	R	■	U
U	■	C	■	N	O	T	A	B	E	L	■	T	■	I
S	C	H	E	L	M	■	T	■	R	O	S	S	I	G

Guyana

Een eiland met vele kleuren, geuren en gezichten. Curaçao is de ultieme mix van diversiteit in cultuur en de cijfers bevestigen dit. In meer dan 140 verschillende landen zijn er mensen die op Curaçao wonen geboren. Mensen met allemaal hun eigen gewoontes, tradities en verhalen. Vandaag maken we kennis met Ramdularie Bahadur. Mensen kennen haar als Duly of Dularie. Zij kwam 23 jaar geleden naar Curaçao. Ze kon hier werk krijgen en ze had behoefte aan een nieuw leven.

Tekst: **Judice Ledeboer** Foto: **Ken Wong**

Hoe is jouw Curaçao-verhaal begonnen?

Ik accepteer het leven zoals het is. Als je dat niet doet is het leven niets. Er gebeuren altijd allemaal dingen waar je geen invloed op hebt. Het gaat er dan om hoe je daarmee omgaat. 'It's all in the mind'. Je moet je geest sterk maken. Dan kun je het leven aan. Ik ben geboren op een plantage in Guyana. In 1977 ging ik met een zus van een vriendin met vakantie naar Suriname voor twee weken. Ik hielp een keer koken in een restaurant en dat was een succes. Toen kreeg ik een baan aangeboden en ben ik in Suriname gebleven. Ruim zeventien jaar heb ik daar gewoond, in Nickerie. Later werkte ik er in een supermarkt, hielp mensen die hulp konden gebruiken en ik las graag boeken. Ik las daar een boek dat mijn leven veranderde. Er stonden mantra's in en daar wilde ik meer over weten. Ik ben me toen verder gaan ontwikkelen op het gebied van de spiritualiteit en ging onder andere reiki doen. En op een dag vroeg iemand die ik kende of ik naar Curaçao wilde om daar bij een familie in huis te gaan werken. Ik wilde een nieuw leven beginnen en heb toen alles achter me gelaten en ben naar Curaçao gegaan. Mijn eerste ervaring was: 'wat een mooi land'. Ik voel me hier thuis. Ik ben me hier verder gaan verdiepen in de spiritualiteit en heb een Hindoestaanse tempel in mijn huis waar ik mediteer. Soms komen er ook andere mensen en dan mediteren we samen.

Heb je je doel bereikt?

Ik wilde ver weg van de familie wonen. Ik denk dat ik dat heb bereikt. Op Curaçao heb ik veel goede mensen ontmoet. Ik ben later in het Militair Tehuis op Parera gaan werken als kokkin, ik werkte ook bij Kurá Hulanda en nu werk ik als kokkin bij het Santa Barbara Beach Resort. Ik ben heel tevreden met mijn leven.

Wat mis je uit Guyana?

Het enige dat ik mis is de plantage waar ik ben geboren. Er groeide fruit en groente. Alles was er altijd vers en we hoefden niets te kopen. Hier moet alles geïmporteerd worden en is het niet altijd heel vers meer.

Wat zijn de grootste verschillen en overeenkomsten tussen Curaçao en Guyana?

Hier op Curaçao heb je meer Afrikaanse invloeden. In Guyana heb je Afrikaanse, Indiase en Indiaanse culturen. In Guyana hebben we ook veel plantages met rijst en suikerriet. Er zijn meer bossen en er is oerwoud. Het regent er ook meer.
In Guyana heb je net zoals hier mensen uit allemaal verschillende landen. Het eiland is heel anders, en ook heel mooi.

Wat is jouw wens voor de toekomst van Curaçao?

Mijn wens is dat de mensen zich meer bewust zijn van de mogelijkheden die we hier hebben. We hebben stranden en toerisme. We moeten aardig blijven voor de toeristen die hier komen. Als we dat niet doen komen er ook geen inkomsten. We moeten ook veel meer aandacht geven aan de ontwikkeling van het toerisme. Dat is mijn wens. Meer bewustzijn van wat we hebben en de kansen pakken.